



(12) CERERE DE BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. cerere: a 2014 00680

(22) Data de depozit: 08.09.2014

(41) Data publicării cererii:
29.05.2015 BOPI nr. 5/2015

(71) Solicitant:
• NEOFIT DANIEL SORIN, ALEEA EGRETEI
NR. 11, BL. D1, SC. 1, AP. 64,
CONSTANȚA, CT, RO

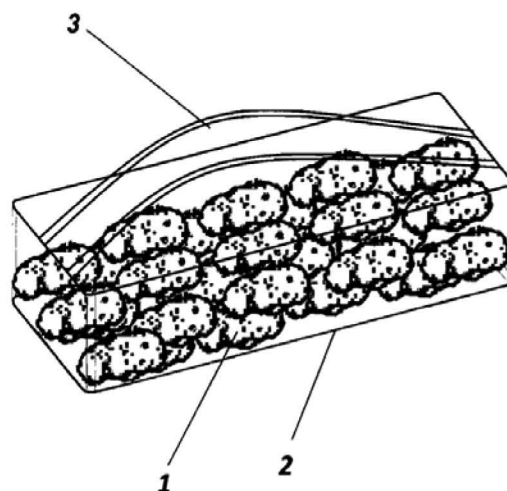
(72) Inventatori:
• NEOFIT DANIEL SORIN, ALEEA EGRETEI
NR. 11, BL. D1, SC. 1, AP. 64,
CONSTANȚA, CT, RO

(54) MICI VIDAȚI

(57) Rezumat:

Invenția se referă la un ambalaj pentru un preparat din carne tocată de tip mici. Ambalajul conform invenției este format dintr-o incintă (2) vidată, din material plastic, în care se conservă preparatul din carne tocată, incinta fiind prevăzută cu o bandă (3) transversală, de material plastic, pentru transport.

Revendicări: 1
Figuri: 1



Cu începere de la data publicării cererii de brevet, cererea asigură, în mod provizoriu, solicitantului, protecția conferită potrivit dispozițiilor art.32 din Legea nr.64/1991, cu excepția cazurilor în care cererea de brevet de invenție a fost respinsă, retrasă sau considerată ca fiind retrasă. Întinderea protecției conferite de cererea de brevet de invenție este determinată de revendicările conținute în cererea publicată în conformitate cu art.23 alin.(1) - (3).



AS

MICI VIDATI

DESCRIEREA INVENTIEI

Inventia se refera la un produs din carne,denumit mici, si pregatiti termic la gratar si ambalati in vid.

Sunt cunoscute produsele din carne sub denumirea de mici,preparate termic pe gratar electric si ambalate neermetic in casolete de carton,material plastic,sau polistiren.

Dezavantajele acestor produse din carne,respectiv mici,ambalate in casolete si pungi de plastic neermetice,nevidate,sunt ca produsele isi pierd din savoare,prosperitate,si supuse unui procedeu termic de reincalzire la cuptorul cu microunde,are loc o deshidratare,o alterare a calitatilor organoleptice,produsele neputand fi pastrate un timp indelungat.

Problema pe care o rezolva inventia,este de a realiza produselor din carne,numite mici, preparate termic pe gratar,pe jar de lemne si carbuni,o conservare a calitatilor si proprietatilor organoleptice si fizico-chimice a produselor,pe o perioada indelungata,cat si in urma supunerii unui procedeu de reincalzire la cuptorul cu microunde.

Mici vidati,conform inventiei,inlatura problemele mentionate,prin aceea ca,in scopul mentinerii gustului natural conferit de prepararea termica pe gratar,pe jar de lemne si carbuni, si a pastrarii calitatilor organoleptice si fizico-chimice ale produsului,micii sunt ambalati in vid,in pungi de material plastic specific.

Inventia prezinta urmatoarele avantaje:

- conservarea calitatilor organoleptice ale micilor,timp indelungat
- pastrarea proprietatilor fizico-chimice ale micilor ,timp indelungat
- conservarea si nealterarea calitatilor organoleptice si proprietatilor fizico-chimice ale micilor,in urma supunerii unui procedeu de reincalzire la microunde
- depozitarea produsului in locuri avand temperatura mediului ambiant
- rapiditate si lejeritate in reincalzirea produsului
- eliminarea factorilor de risc de incendiu prin eliminarea pregatirii si supravegherii a gratarului cu jar de lemn si carbuni
- eliminarea disconfortului cauzat de fum in urma pregatirii pe gratar la jar de lemne si carbuni, micii putand fi reincalziti in locuinte,in spatii inchise

Se da in continuare un exemplu de realizare a inventiei,in legatura cu figura 1,care reprezinta:

-fig.1-vedere din profil a pungii de material plastic cu mici,vidate

Conform unui exemplu de realizare a inventiei,produsul traditional din carne numit mici 1,dupa pregatirea termica pe gratar,pe jar de lemne si carbuni si impregnati cu aroma specifica a acestora,se introduc intr-o punga de plastic specifica 2,care este prevazuta si cu o banda transversala din acelasi material plastic care formeaza o toarta 3 de transport. Punga cu mici este supusa unui procedeu de vidare si sigilare intr-un dispozitiv specific,micii vidati putand fi pastrati un timp indelungat la temperatura mediului ambiant,fara sa-si piarda din calitatile organoleptice si proprietatile fizico-chimice conferite in urma pregatirii termice pe gratar cu jar de lemne si carbuni.Micii vidati,din punga de plastic specifica vidata si pregatiti termic la gratar,pe jar de lemne si carbuni,pentru a beneficia de calitatile organoleptice si proprietatile fizico-chimice conferite in urma acestei pregatiri termice,doar se reincalzesc pentru a fi consumati lacuptorul cu microunde,numai in punga de material plastic

specifica, vidata si sigilata, dupa reincalzire dezasigilandu-se punga, rezultand astfel un produs similar ca aroma, gust si prospetime, cu cel pregatit proaspat pe gratarul cu jar de lemne si carbuni.

MICI VIDATI

REVENDICARE

Preparat din carne,numit mici (1),ambalat in punga de material plastic specific (2), caracterizat prin aceea ca,in scopul conservarii timp indelungat si a nealterarii calitatilor organoleptice si proprietatilor fizico-chimice conferite in urma pregatirii termice la gratar pe jar de lemne si carbuni,cat si in urma reincalzirii produsului la cuptorul cu microunde,micii sunt ambalati in vid in punga de plastic specifica, care este prevazuta si cu o banda de material plastic ce formeaza o toarta (3) de transport.

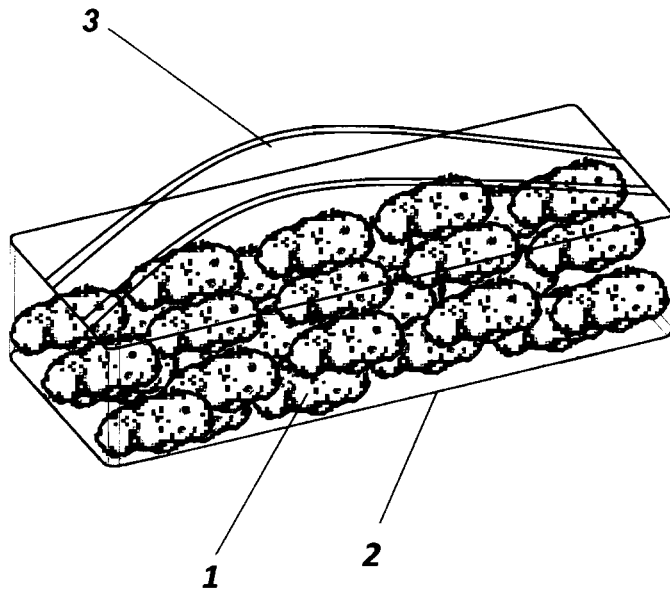


Fig. 1